

Soljanka nach DDR-Rezept



Ein Ostdeutscher Rezeptklassiker ist die Soljanka. Der Eintopf, der ursprünglich aus Russland stammt, hatte früher Reste der Küche zu einem deftigen, würzig scharfen Gericht verwandelt. Das ist heute nicht mehr so. Soljanka gibt es auch auf Fisch-Basis oder mit Pilzen, unser Rezept lehnt sich an eine Fleisch-Soljanka an.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

200 g Kochschinken 250 g Schweinebraten 200 g Rinderbraten 100 g durchwachsener Speck	in kleine Streifen schneiden (so dass sie später auf einen Esslöffel passen).
4 Salzgurken	würfeln.
1 große Zwiebel 1 EL Margarine	klein hacken und im Topf mit Margarine glasig dünsten. Jetzt Fleisch und Wurst dazu geben und ein paar Minuten anbraten.
100 g Tomatenmark	zugeben, alles gut verrühren.
800 ml Rinderbrühe (nach Bedarf)	auffüllen.
Gurkenwürfel 2 Lorbeerlaub 4 Pimentkörner 1 EL Paprikapulver edelsüß etwas Gurkenwasser	dazugeben, gut umrühren und den Eintopf ca. 1 h köcheln lassen, bis das Fleisch schön weich ist.
Salz Pfeffer Zucker	zum Abschmecken.



4 EL saure Sahne

4 filetierte

Zitronenscheiben

etwas Schnittlauch

4 Scheiben getoastetes

Toastbrot

als Beilage auf einem tiefen Teller oder einer Suppentasse zum Anrichten.

Tipp

am besten schmeckt Soljanka am nächsten Tag. Soljanka eignet sich auch gut zum Einfrieren und kann je nach Bedarf wieder aufgetaut werden.
